



Ingrédients

- 24 crevettes
- 100 g de noix de coco râpée
- 2 c à s de farine
- 2 c à s de chapelure
- 1 œuf
- 2 citrons
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 pincées de curcuma
- huile pour friture
- sel à l'ail ducros
- 1 càc piment de cayenne Ducros (facultatif)
- sel, poivre

Préparation

Décortiquez les crevettes en laissant la queue. Déveinez-les.

Placez vos crevettes dans un bol et arrosez-les du jus des citrons, d' 1 càc d'huile d'olive. Salez et poivrez. Ajoutez le curcuma. Laissez mariner une demi-heure.

Préparez 3 assiettes creuses. Dans la première, mélangez la farine, le piment et le sel à l'ail. Dans la seconde, mettez l'œuf battu et dans la dernière, mélangez la chapelure avec la noix de coco.

Epongez soigneusement vos crevettes, puis passez-les tour à tour dans la farine, l'œuf battu et le mélange de chapelure.

Prenez soin de bien enrober les crevettes de chapelure.

Saisissez-les ensuite dans l'huile de friture bien chaude. Laissez-les dorer uniformément 2-3 minutes, puis disposez-les sur du papier absorbant.

Dégustez en apéro avec une bonne sauce cocktail !

Sauce cocktail :

Il vous faut :

- 1 bol de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de ketchup (ou de sauce tomate)
- 1 cuillère à soupe de Whisky ou de Cognac
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 3 gouttes de Tabasco
- Dans un bol, mettez la mayonnaise et ajoutez délicatement les autres ingrédients. Votre sauce est prête. Plongez-y vos crevettes panées.